



**Pour l'Épiphanie, retrouvez nos galettes des Rois, avec une collection de fèves inédites**

*Pour vous assurer un meilleur service, veuillez passer commande à l'avance. Merci*

Venez découvrir toutes nos bûches sur notre page Facebook

 Boulangerie Blanvillain

**OUVERT**

le Dimanche 24 Décembre  
et le Lundi 25 Décembre  
de 7h00 à 13h00

---

le Dimanche 31 Décembre  
de 7h00 à 13h00  
et le Lundi 1er Janvier  
de 8h00 à 13h00

Nous serons fermés  
les Mardi 26 et Mercredi 27 décembre  
et les Mardi 2 et Mercredi 3 janvier

## Boulangerie Pâtisserie Blanvillain

10 avenue des Reuilles  
18120 MÈREAU  
Tél. 02 48 52 80 48

*Nous vous souhaitons de Joyeuses Fêtes de fin d'année et une Très bonne Année 2024 !*

Par gourmandise ou pour offrir...  
**Découvrez nos Chocolats MAISON !**  
en sachet de 100g et ballotins de 150g, 250g, 375g ou 500g  
les 100g 7,50€



<h3 style="text-align: center;">Pains spéciaux</h3> <table border="0"> <tr><td>La Tradition</td><td style="text-align: right;">1,20€</td></tr> <tr><td>L'Épitoué</td><td style="text-align: right;">1,20€</td></tr> <tr><td colspan="2"><small>La baguette 100% local et 100 % berrichonne</small></td></tr> <tr><td>La Sarmentine</td><td style="text-align: right;">1,20€</td></tr> <tr><td colspan="2"><small>Une baguette à la forme originale et au subtil goût de noisettes</small></td></tr> <tr><td>La Tradigraine</td><td style="text-align: right;">1,20€</td></tr> <tr><td>La Croustille</td><td style="text-align: right;">1,20€</td></tr> <tr><td>Le Pain aux Noix</td><td style="text-align: right;">1,50€</td></tr> <tr><td>Le Pain aux Figues</td><td style="text-align: right;">1,50€</td></tr> <tr><td>Le Seigle</td><td style="text-align: right;">1,50€</td></tr> <tr><td>Pain de mie</td><td></td></tr> <tr><td>Rond ou carré</td><td style="text-align: right;">1,50€</td></tr> <tr><td>Grand carré</td><td style="text-align: right;">3,00€</td></tr> <tr><td>Petit Pain</td><td style="text-align: right;">0,40€</td></tr> <tr><td colspan="2"><small>Individuel toute la gamme de pains en mini</small></td></tr> </table>	La Tradition	1,20€	L'Épitoué	1,20€	<small>La baguette 100% local et 100 % berrichonne</small>		La Sarmentine	1,20€	<small>Une baguette à la forme originale et au subtil goût de noisettes</small>		La Tradigraine	1,20€	La Croustille	1,20€	Le Pain aux Noix	1,50€	Le Pain aux Figues	1,50€	Le Seigle	1,50€	Pain de mie		Rond ou carré	1,50€	Grand carré	3,00€	Petit Pain	0,40€	<small>Individuel toute la gamme de pains en mini</small>		<h3 style="text-align: center;">Petits Four &amp; Pain Surprise</h3> <table border="0"> <tr><td>Petit Four Salé</td><td style="text-align: right;">0,70€</td></tr> <tr><td>Petit Four Sucré</td><td style="text-align: right;">0,80€</td></tr> <tr><td>Pain Surprise 48 Toasts</td><td></td></tr> <tr><td>Poisson ou Charcuterie</td><td style="text-align: right;">26,00€</td></tr> </table> <h3 style="text-align: center;">Gourmandises</h3> <table border="0"> <tr><td>Spécialité de Noël</td><td style="text-align: right;">8,00€</td></tr> <tr><td colspan="2"><small>Pain d'épice Maison nature ou aux oranges confites environ 600 gr</small></td></tr> <tr><td>Macaron Maison</td><td style="text-align: right;">1,00€</td></tr> <tr><td colspan="2"><small>la pièce</small></td></tr> <tr><td>Panettone classique</td><td style="text-align: right;">12,00€</td></tr> <tr><td colspan="2"><small>la pièce</small></td></tr> <tr><td>Panettone</td><td style="text-align: right;">12,00€</td></tr> <tr><td colspan="2"><small>Chocolat noir-Orange ou Chocolat blanc-Mandarine</small></td></tr> <tr><td colspan="2"><small>la pièce</small></td></tr> <tr><td>Ourson à la Guimauve</td><td style="text-align: right;">0,60€</td></tr> <tr><td colspan="2"><small>la pièce</small></td></tr> </table>	Petit Four Salé	0,70€	Petit Four Sucré	0,80€	Pain Surprise 48 Toasts		Poisson ou Charcuterie	26,00€	Spécialité de Noël	8,00€	<small>Pain d'épice Maison nature ou aux oranges confites environ 600 gr</small>		Macaron Maison	1,00€	<small>la pièce</small>		Panettone classique	12,00€	<small>la pièce</small>		Panettone	12,00€	<small>Chocolat noir-Orange ou Chocolat blanc-Mandarine</small>		<small>la pièce</small>		Ourson à la Guimauve	0,60€	<small>la pièce</small>		<h3 style="text-align: center;">Bûches</h3> <table border="0"> <tr><td></td><td>Bûche Crème au Beurre</td><td style="text-align: right;">3,50€</td></tr> <tr><td colspan="2"></td><td style="text-align: right;"><small>la part</small></td></tr> <tr><td colspan="2"><b>La Veillée Féerique</b></td><td style="text-align: right;"><b>28,00€</b></td></tr> <tr><td colspan="2"><small>De jolies bougies composées d'un biscuit façon cake au chocolat, croustillant au chocolat, croustillant chocolat noir amande noisette, une compotée de framboise et une mousse chocolat au lait</small></td><td style="text-align: right;"><small>Taille unique</small></td></tr> <tr><td colspan="2"><b>La Fantaisie</b></td><td></td></tr> <tr><td colspan="2"><small>Croustillant chocolat blanc coco, d'une panna cotta coco, d'une compotée de mangue citron vert et d'une mousse vanille coco</small></td><td></td></tr> <tr><td colspan="2"><b>Dans Les Bois</b></td><td></td></tr> <tr><td colspan="2"><small>Biscuit amande, d'une compotée de fruits des bois, d'un crémeux praliné et d'une mousse vanille</small></td><td style="text-align: center; border: 1px solid white; border-radius: 50%; padding: 5px;"><b>3,80€</b> <small>la part</small></td></tr> <tr><td colspan="2"><b>L'Exquise</b></td><td></td></tr> <tr><td colspan="2"><small>Biscuit amande, d'une compotée de cassis myrtille, d'un crémeux vanille et d'une mousse vanille</small></td><td></td></tr> <tr><td colspan="2"><b>L'indémoudable 3 chocolats</b></td><td></td></tr> <tr><td colspan="2"><small>Croustillant praliné feuilletée, superposition des mousses au chocolat noir, lait et blanc</small></td><td></td></tr> </table>		Bûche Crème au Beurre	3,50€			<small>la part</small>	<b>La Veillée Féerique</b>		<b>28,00€</b>	<small>De jolies bougies composées d'un biscuit façon cake au chocolat, croustillant au chocolat, croustillant chocolat noir amande noisette, une compotée de framboise et une mousse chocolat au lait</small>		<small>Taille unique</small>	<b>La Fantaisie</b>			<small>Croustillant chocolat blanc coco, d'une panna cotta coco, d'une compotée de mangue citron vert et d'une mousse vanille coco</small>			<b>Dans Les Bois</b>			<small>Biscuit amande, d'une compotée de fruits des bois, d'un crémeux praliné et d'une mousse vanille</small>		<b>3,80€</b> <small>la part</small>	<b>L'Exquise</b>			<small>Biscuit amande, d'une compotée de cassis myrtille, d'un crémeux vanille et d'une mousse vanille</small>			<b>L'indémoudable 3 chocolats</b>			<small>Croustillant praliné feuilletée, superposition des mousses au chocolat noir, lait et blanc</small>		
La Tradition	1,20€																																																																																																	
L'Épitoué	1,20€																																																																																																	
<small>La baguette 100% local et 100 % berrichonne</small>																																																																																																		
La Sarmentine	1,20€																																																																																																	
<small>Une baguette à la forme originale et au subtil goût de noisettes</small>																																																																																																		
La Tradigraine	1,20€																																																																																																	
La Croustille	1,20€																																																																																																	
Le Pain aux Noix	1,50€																																																																																																	
Le Pain aux Figues	1,50€																																																																																																	
Le Seigle	1,50€																																																																																																	
Pain de mie																																																																																																		
Rond ou carré	1,50€																																																																																																	
Grand carré	3,00€																																																																																																	
Petit Pain	0,40€																																																																																																	
<small>Individuel toute la gamme de pains en mini</small>																																																																																																		
Petit Four Salé	0,70€																																																																																																	
Petit Four Sucré	0,80€																																																																																																	
Pain Surprise 48 Toasts																																																																																																		
Poisson ou Charcuterie	26,00€																																																																																																	
Spécialité de Noël	8,00€																																																																																																	
<small>Pain d'épice Maison nature ou aux oranges confites environ 600 gr</small>																																																																																																		
Macaron Maison	1,00€																																																																																																	
<small>la pièce</small>																																																																																																		
Panettone classique	12,00€																																																																																																	
<small>la pièce</small>																																																																																																		
Panettone	12,00€																																																																																																	
<small>Chocolat noir-Orange ou Chocolat blanc-Mandarine</small>																																																																																																		
<small>la pièce</small>																																																																																																		
Ourson à la Guimauve	0,60€																																																																																																	
<small>la pièce</small>																																																																																																		
	Bûche Crème au Beurre	3,50€																																																																																																
		<small>la part</small>																																																																																																
<b>La Veillée Féerique</b>		<b>28,00€</b>																																																																																																
<small>De jolies bougies composées d'un biscuit façon cake au chocolat, croustillant au chocolat, croustillant chocolat noir amande noisette, une compotée de framboise et une mousse chocolat au lait</small>		<small>Taille unique</small>																																																																																																
<b>La Fantaisie</b>																																																																																																		
<small>Croustillant chocolat blanc coco, d'une panna cotta coco, d'une compotée de mangue citron vert et d'une mousse vanille coco</small>																																																																																																		
<b>Dans Les Bois</b>																																																																																																		
<small>Biscuit amande, d'une compotée de fruits des bois, d'un crémeux praliné et d'une mousse vanille</small>		<b>3,80€</b> <small>la part</small>																																																																																																
<b>L'Exquise</b>																																																																																																		
<small>Biscuit amande, d'une compotée de cassis myrtille, d'un crémeux vanille et d'une mousse vanille</small>																																																																																																		
<b>L'indémoudable 3 chocolats</b>																																																																																																		
<small>Croustillant praliné feuilletée, superposition des mousses au chocolat noir, lait et blanc</small>																																																																																																		